

【ホテルメトロポリタン】ケーキ&ベーカリーショップ 旬の味覚を目でも舌でも堪能！秋限定ホテルメイドスイーツ

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 桃谷健志）では、ケーキ&ベーカリーショップにて 2026 年 9 月 1 日（火）より、旬の「いちじく」や「シャインマスカット」、「りんご」、「栗」を贅沢に使った秋限定スイーツを販売いたします。新作スイーツに加え、昨年テレビで紹介され好評を博した人気メニューも再登場。秋の味覚を存分に堪能できる味わいはもちろん、見た目の華やかさでも秋の訪れを演出いたします。ホテルパティシエが贈るこの時期だけの特別なスイーツは、手土産や大切な方への贈り物、自身へのご褒美スイーツとしてもおすすめです。



【販売店舗】 1F「ケーキ&ベーカリーショップ」

【営業時間】 11:00a.m.～8:00p.m.

【販売開始】 2026 年 9 月 1 日（火） ※一部商品は販売開始期間が異なります。

【お問い合わせ】 03-3980-5533 <レストラン予約 10:00a.m.～8:00p.m.>

公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/osusume_cake_sep_oct.html

<本件に関するお問い合わせ>

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：高田（たかだ）・新藤（しんどう）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/> 最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)

【期待の新作】ホテルパティシエ渾身の秋スイーツ

販売期間：2026年9月1日（火）～2026年9月30日（水）



フレッシュフルーツデニッシュ（いちじく） ￥780

濃厚なコクの卵“エグロワイヤル”と北海道産の生乳、バニラビーンズが香る特製の自家製カスタードクリームを詰めたデニッシュに、上品でまろやかな甘みの旬のいちじくを合わせました。

華やかに盛り付けたいちじくと、素材が織りなすひんやり冷たいハーモニーをご堪能ください。残暑が厳しい日にもおすすめの冷製スイーツです。



バイクドフルーツタルト“りんご&シナモン” ￥780

旬のりんごをふんだんに使い、フルーツの美味しさをギュッと焼き込んだタルトです。表面の繊細なスライスと、中に忍ばせたコンポートの異なる食感が魅力です。さらに、りんごの味わいを引き立てるためシナモン風味のアーモンドクリームと甘酸っぱいアプリコットジャムを重ね、香ばしいくみをトッピングしました。ひとくちで秋の実りが広がる一品です。

【ご好評につき今年も登場！】TVでも紹介された話題の味も



シャインマスカットのヴェリーヌ ￥780

販売期間：2026年9月1日（火）～2026年10月31日（土）

ベルガモットゼリー、はちみつレモンムース、クリームチーズムースを重ね、フレッシュのシャインマスカットとさっぱりとした白ぶどうゼリーの上に紅茶のシャンティクリームを乗せました。トップには美しくカットされたシャインマスカットとハニカム型のホワイトチョコレート、エディブルフラワーを添え、繊細で華やかなトッピングが目を引く逸品です。



りんごのガトー ￥780

販売期間：2026年10月1日（木）～2026年10月31日（土）

昨年テレビで紹介され、好評を博したスイーツです。旬のりんごを赤ワインで煮て、深みのある上品な味わいのコンポートにしました。鮮やかな赤色に染まったりんごは、バラに見立てて飾り付けたエレガントな一品です。ほのかなりんご風味のクリームチーズの中には、スモモの一種である“ミラベル”のゼリーを入れ、優しい甘さを加えました。土台のチョコレートタルトにもりんごのコンポートを交ぜて焼き上げており、旬のりんごの味を存分にご堪能いただけます。



りんごのフラン ￥600

販売期間：2026年10月1日（木）～2026年10月31日（土）

発酵バターを練り込んだパイ生地に、ジャージー牛乳・奥久慈卵・マダガスカル産バニラビーンズを使用したクリーミーで甘いラム風味のカスタードクリームとりんごのキャラメリゼを閉じ込めて焼き上げた季節のフランです。

【ECサイトからお取り寄せも】人気のバスクチーズケーキ

販売期間：2026年9月1日（火）～2026年11月30日（月）



チョコレートのバスクチーズケーキ 笠間の栗入り ￥3,500

※ECサイト料金 ￥3,700

北海道産の生乳を使用したクリームチーズを使い、滑らかな舌触りをお楽しみいただけます。また、甘く香り高い茨城県産笠間の栗と、フランス産の爽やかさと酸味が特徴のカカオ 64%の濃厚なチョコレートが絶妙なおいしさを奏でます。

チョコレートのバスクチーズケーキは JR 東日本が運営する EC サイト『JRE MALL（ジェイアールイー・モール）』より配送でのご注文も承ります。EC サイト料金以外に、別途配送料がかかります。

【JRE MALL 公式サイト】 <https://shopping.jreast.co.jp/products/detail/s093/s093-G51012>

※料金には消費税が含まれております。 ※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

1F 「ケーキ&ベーカリーショップ」

Suica のペンギン ケーキや旬のフルーツケーキなど、バラエティ豊かなケーキも取り揃えております。また、ホテルオリジナルブレンドの小麦から作り上げるプレミアム パン・ド・ミ など、ホテルメイドのパンや焼菓子などギフト用の商品もご用意しております。

©C.S/JR 東日本/D



公式 WEB サイト：https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/index.html

ホテルメトロポリタン

1985年6月2日に東京池袋西口新時代の象徴として地元の方々から期待され、JR 東日本ホテルズのフラッグシップホテルとして開業いたしました。どこに行くにも便利な「池袋駅」西口(南)より徒歩 3 分と絶好のロケーションを誇るグランドホテルです。「文化の街池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。客室数 805室、8つの直営 レストラン・バー、14室の宴会場、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。

“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所”ホテルメトロポリタンで、思い出に残る時間をお過ごしいただけます。

公式 WEB サイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>

